



Viande et Traiteurs

Journal Suisse des Bouchers-Charcutiers



Union

4

Quoi de mieux donc qu'un cadeau publicitaire pour laisser une impression positive?



Entreprises

5

Proviande soutient la prospection de nouveaux marchés internationaux de manière subsidiaire.



Savoir

7

Comment bien s'occuper des nouveaux employés pendant la phase d'introduction.



Table des matières

| | |
|------------------|---|
| Le filet de mois | 3 |
| Actualité | 3 |
| Parte italiana | 8 |



Un grill à gaz peut être utilisé en toute sécurité lorsque les contrôles sont effectués par un contrôleur certifié et que la liste de contrôle Manifestations a été complétée, fournissant la preuve d'une utilisation correcte. (Photo: be)

Sécurité au travail

Certificat pour un grill à gaz contrôlé

En novembre 2017, le Conseil fédéral a approuvé la directive sur le gaz liquéfié CFST 6517 proposée par le Cercle de travail GPL pour la sécurité avec le gaz liquéfié. Depuis lors, seules les personnes au bénéfice de connaissances contrôlées peuvent effectuer les travaux avec du gaz liquéfié, et donc aussi le contrôle des grills à gaz.

L'année dernière déjà, la question du contrôle des grills à gaz a fait l'objet de discussions en raison des nouvelles prescriptions légales, ce qui a parfois entraîné quelques doutes. Le fait est que les installations à gaz liquéfié, resp. les grills à gaz utilisés lors de manifestations nécessitant une autorisation, doivent être contrôlés une fois par année par un spécialiste dûment formé. Un certificat de contrôle ainsi qu'une vignette apposée sur le grill apportent la preuve que le contrôle a été effectué, et cela uni-

quement par une personne dûment qualifiée qui aura été contrôlée par l'association Cercle de travail GPL. Un lien vers la liste actualisée des personnes certifiées dans toute la Suisse se trouve dans l'encadré au bas de ce texte.

Le contrôle d'un grill dure généralement entre 15 et 20 minutes et coûte (vignette comprise) de 40 à 50 francs (sans les frais de déplacement). Les éventuels travaux de nettoyage sont facturés en plus. Il vaut certainement la peine de procéder auparavant à une comparaison de

prix en obtenant une deuxième offre.

Ces contrôles portent sur l'étanchéité, l'installation des bouteilles de gaz, les régulateurs de pression, les tuyaux et les appareils eux-mêmes. Sur demande et contre facture, le contrôleur peut aussi remplacer le matériel à usage courant tel que les tuyaux et régulateurs de pression. Les travaux d'entretien sur les appareils eux-mêmes sont cependant effectués par les revendeurs spécialisés.

Des contrôleurs aux vastes connaissances

Pour pouvoir travailler comme contrôleur diplômé et autorisé il faut suivre une formation coûteuse et qui demande beaucoup de temps. Pendant les 7 jours de cours on aborde

Editorial

Nutri-Score – sens ou nonsens?

Les feux de signalisation Nutri-Score pour les aliments font fureur ces derniers temps dans le public, en particulier depuis que l'entreprise française Danone a annoncé leur introduction chez nous aussi. De quoi s'agit-il? Les questions d'obésité, d'alimentation déséquilibrée et de manque d'activité physique deviennent un problème toujours plus important dans notre société. C'est pourquoi nos autorités, en collaboration avec les milieux de la nutrition, de la médecine et de la défense des consommateurs, poussent à l'introduction (encore) volontaire d'un système de feux de signalisation pour les aliments qui devrait simplifier l'information des consommateurs. Alors que, dans les différents pays de l'UE, le type de feux fait encore largement débat, notre pays se concentre, dans le cadre de la stratégie alimentaire de la Confédération, sur l'idée de compléter la pyramide des denrées alimentaires avec le Nutri-Score originaire de France. Il s'agit là d'un système qui comprend une répartition des denrées alimentaires en cinq niveaux de couleurs, depuis A (vert = bon) jusqu'à E (rouge = mauvais). Cette répartition se base sur l'évaluation d'aspects dits négatifs tels que les teneurs en énergie, en acides gras saturés, en sucres et en sel, mais aussi des aspects positifs tels que la part de légumes et de fruits, alors que d'autres tels que les sels minéraux, les vitamines, les acides gras insaturés, ainsi que l'assimilation des différentes substances nutritives, sont laissés de côté. Bien que les autorités fédérales, dans le respect de la législation sur les denrées alimentaires, soulignent constamment et de façon explicite le caractère volontaire de l'apposition de ces feux de signalisation, il faut tout de même relever que se concentrer ainsi unilatéralement sur ces feux n'est en aucun cas une garantie pour une alimentation équilibrée, et donc un mode de vie sain! Et on ignore aussi toujours intentionnellement le fait que l'introduction de ces feux augmenterait à nouveau considérablement le travail d'étiquetage pour chaque entreprise. Pour le moment, toutes ces considérations ne permettent de tirer qu'une seule conclusion: attendre avec l'introduction de ces feux au moins aussi longtemps que la confusion des labels soit résolue dans l'UE, que l'application pour les différentes catégories d'aliments soit plus claire, et que la demande des consommateurs pour un système de feux se concrétise réellement!



Ruedi Hadorn, directeur de l'UPSV




Arbeitskreis LPG
für Sicherheit mit Flüssiggas

Cercle de travail GPL
pour la sécurité de gaz liquéfiés

Circolo di lavoro GPL
per la sicurezza di gas liquefatti

nächste Kontrolle
prochain contrôle
prossimo controllo

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12


2020 2021 2022 2023 2024 2025

Une fois un contrôle du gaz effectué avec succès, une vignette de l'association Cercle de travail GPL est apposée sur le grill. (Photos: mäd)

les connaissances professionnelles pour les installations de gaz liquéfié sur les bateaux, dans le secteur du camping et caravanning, ainsi que pour les manifestations (fêtes avec stands de vente). En raison de la diversité compliquée et difficile à généraliser des contrôleurs reconnus, il n'est pas possible de ne qualifier une personne uniquement pour le secteur des grills à gaz.

Liste de contrôle pour les manifestations

En plus du contrôle, il faut aussi s'assurer que l'appareil est utilisé correctement. Pour cette raison, il faut compléter une liste de contrôle avant chaque manifestation, liste qu'il faut présenter à l'organisateur. Un lien vers la liste de contrôle se trouve également dans l'encadré. Pour établir cette liste il faut contrôler la formation des collaborateurs, les conditions de mise en place, les tuyaux et d'autres aspects. Le certificat de contrôle/vignette et la liste de contrôle dûment complétée apportent la preuve que le grill à gaz sera utilisé en toute sécurité.



Liste de contrôle pour les manifestations

| | Oui | Non |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Généralités | | |
| Les records des régulateurs de pression correspondent-ils aux records des bouteilles de gaz (pas de régulateur de pression allemand sur une bouteille de gaz suisse et pas de régulateur de pression suisse sur une bouteille de gaz allemande)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Des moyens d'extinction appropriés (par ex. extincteur, couverture anti-feu) sont-ils à disposition? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Tous les appareils à gaz sont-ils pourvus d'une vignette et les centres de contrôle pour les manifestations sont-ils disponibles sur place? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Instruction des collaborateurs | | |
| Tous les utilisateurs ont-ils été formés à l'utilisation des appareils à gaz avant leur mise en service? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Le changement des bouteilles de gaz est-il uniquement effectué par des personnes ayant été instruites en conséquence? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Corrections ont-elles été effectuées après chaque changement de bouteille (par ex. au moyen d'un spray de détection des fuites)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Emplacement des bouteilles de gaz | | |
| La stabilité des bouteilles de gaz est-elle assurée pour éviter qu'elles ne se renversent ou se roulent? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Les bouteilles de gaz (pour l'exploitation ainsi que les bouteilles de réserve et les bouteilles vides) sont-elles placées à une distance minimale de 1 m par rapport aux cavités telles que caves, égouts, puits ou fosses? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Les bouteilles de gaz présentes dans la zone de travail sont-elles toutes correctement capotées? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Les bouteilles de réserve et les bouteilles vides sont-elles stockées en dehors de la zone de travail, à une distance minimale de 2 m de l'appareil à gaz? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Les bouteilles de gaz et les cornues d'alimentation exposées à des risques de dégradation mécanique sont-elles suffisamment protégées? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Tuyaux flexibles | | |
| Les tuyaux flexibles sont-ils tous renforcés et autorisés pour les gaz liquéfiés (par ex. orange ou rose)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Les tuyaux flexibles sont-ils exempts de dommages mécaniques, thermiques ou dus à l'âge, ainsi qu'au cas de réparations (par ex. fissures, décoloration forte, ruyau adhésif)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| La date d'expiration (ou la date de fabrication + la durée d'utilisation) des tuyaux flexibles est-elle respectée? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Exploitant du stand | | |
| Manifestation / Lieu | | |
| Date | | |
| Membre de stand | | |
| Signature | | |

Exemple de la liste de contrôle pour les manifestations.

Si le grill est loué à un particulier, on peut aussi effectuer soi-même l'entretien, les bouchers-charcutiers et les assistants sont formés en conséquence. En cas d'accident cependant, la question de la responsabilité pourrait être soulevée. **be (Iz)**

Association Cercle de travail GPL (<https://www.arbeitskreis-lpg.ch/fr/home-fr/>)

L'objectif principal de l'association est de tout faire pour que les installations et les équipements pour le stockage ou l'utilisation de gaz liquéfié puissent être gérés correctement. L'association ne poursuit aucun but commercial et ne vise aucun bénéfice.

Liste des contrôleurs:
www.arbeitskreis-lpg.ch/fr/liste/

Liste de contrôle pour manifestations:
www.arbeitskreis-lpg.ch/fr/controlleurs/documents-controlleurs/



Galliweg
Maison de Tradition depuis 1972
Entreprise certifiée IFS

Votre poulailler romand
Facilitateur de saveurs

www.galliweg.ch
Tél. 022 719 10 30